BRAUN

K 3000

Accessories
Accessoires
Aksesuarları
ملحقات

MultiSystem

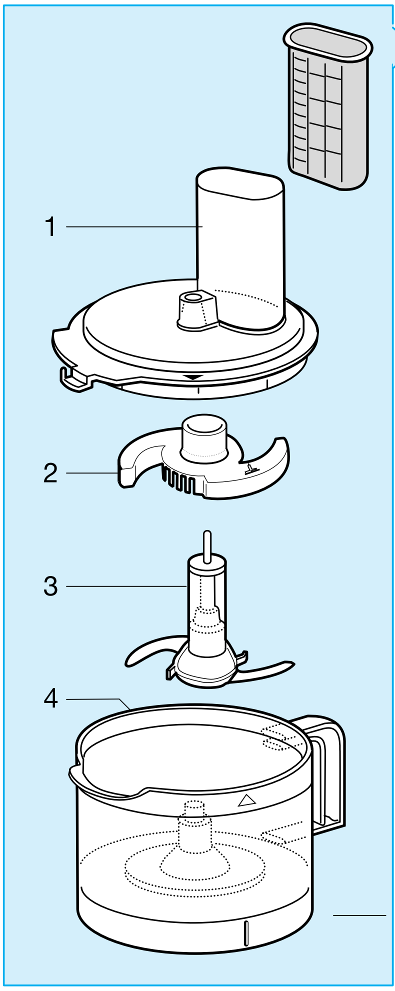
Type 3211

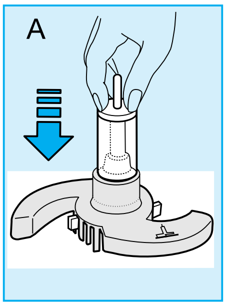
Braun Infoline

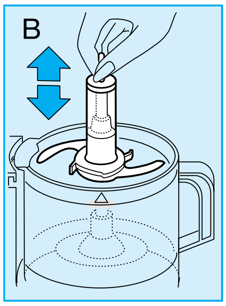
(TR) Türkiye'deki Tüketici Danışma Servisi:
0 800 261 19 53
0 800 415 51 27 (Alo Arıza)

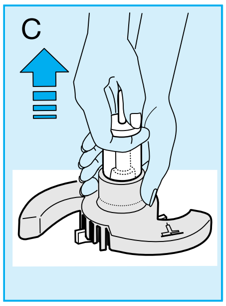
3-211-179/00/II-00
GB/F/TR/Arab.
Printed in Germany

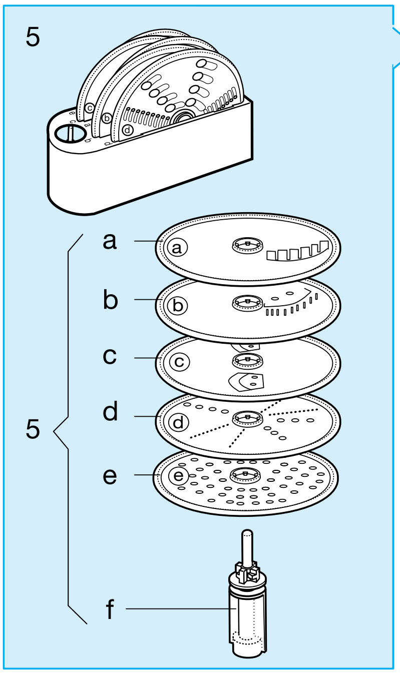
Internet:
www.braun.com

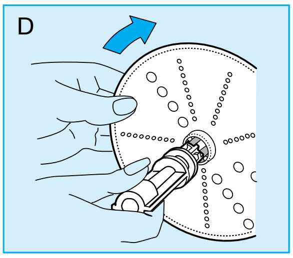

1
2
3
4

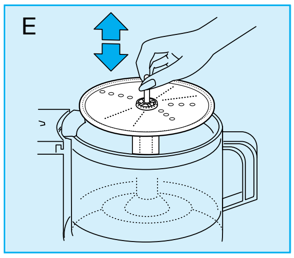

A

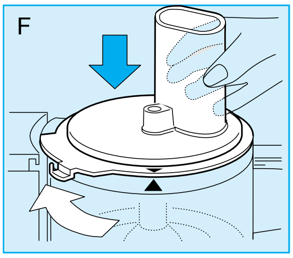

B

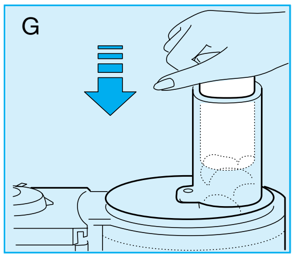

C

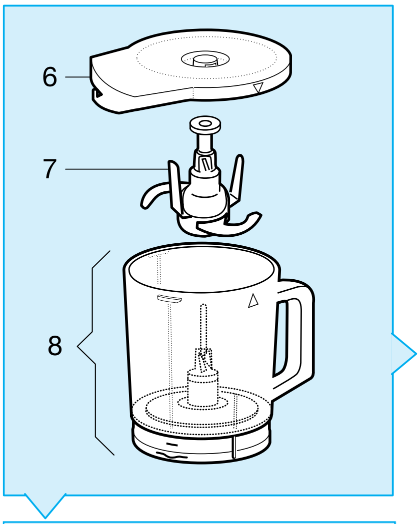

5
a
b
c
d
e
5
f

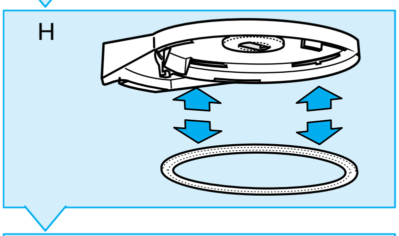

D

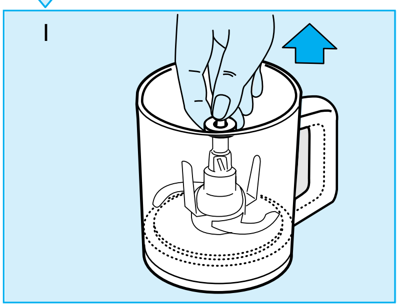

E

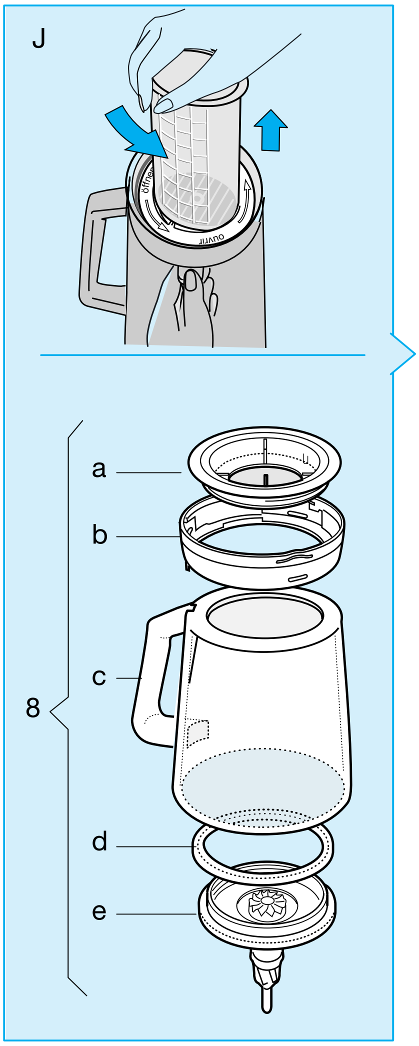

F

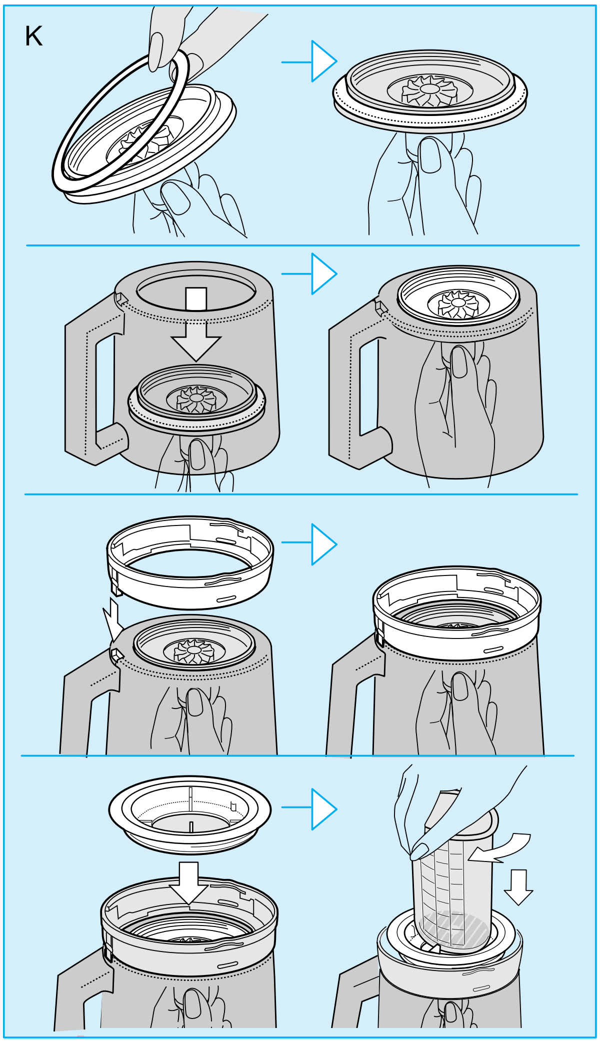

G


6
7
8


H


I


J
a
b
c
8
d
e


K

K 3000
The Braun K 3000 consists of the basic K 2000 with the stainless steel dough bowl plus a food processor bowl and a glass liquidiser goblet.

Food processor bowl (transparent receptacle) with attachments

Use the food processor bowl for mixing, chopping, cutting with the universal blade ③ or, when using the discs ⑤ for slicing, shredding, grating.

① Lid with filling tube and pusher
② Protective cover
③ Universal blade
④ Food processor bowl
⑤ Discs
  ⓐ French fries disc
  ⓑ Julienne disc
  ⓒ Reversible slicing disc
  ⓓ Reversible shredding disc
  ⓔ Grating disc
  ⓕ Disc carrier

(N.B.: All attachments for use with the food processor bowl with the grey drive shaft are grey.)

Maximum capacity:
2 l liquid (for milk-shakes 1.5 l).

Small quantities should preferably be processed in the glass liquidiser goblet ⑧ with blade ⑦.

Universal blade ③
Caution! The universal blade is very sharp. The universal blade can be used for mixing, chopping, cutting, but also for kneading dough (e.g., yeast dough, max. 1 kg flour plus ingredients, speed 2–7, approx. 3 mins).

Protective cover ②
Before use, remove the plastic cover by standing the universal blade with the cover on the table and pressing the knob downwards until the protective cover loosens (A). The universal blade can only be placed into the food processor bowl ④ without its cover (B).

After use, replace the cover by standing the universal blade on the table. The symbol on the cover must be over the higher part of the universal blade.

Slip the protective cover over the knob and hold the cover with one hand. Pull the knob hard with the other hand until the universal blade engages with the cover (C).

Caution! The universal blade is very sharp – only take hold of it by the plastic knob.
Place all ingredients into the food processor bowl after attaching the universal blade.
Liquid ingredients may be added through the filling tube while the motor is running.
After use, always remove the universal blade before removing the processed food.

Blending soups, milk-shakes etc.
Speed: 7–14, appr. 30 seconds
At maximum capacity of 2 l use speed 8 (to avoid risk of frothing over).
Shakes (maximum 1.5 l): cut fruits, fill in and pre-mix at speed 14, then add liquid at speed 7 and mix (please note that milk easily frothes over when mixed; use lower quantity accordingly).

Cutting, chopping
Speed 2–14 See processing table

Processing examples for the universal blade ③

The processing times are approximate and depend on the quality and amount of food to be processed and the degree of fineness required.
The number of pulses refers to «auto.pulse».

Product	Max. amount	Preparation	Speed	Switch position	Time/pulses
Onions	750 g	quartered	14	auto.pulse	15 x
Carrots	1000 g	in pieces	14	I/on	20 secs
Hard bread rolls (for bread-crumbs)	6	quartered	14	I/on	45 – 60 secs
Eggs, hard-boiled	10	whole	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 x
Apples	750 g	quartered	7 – 9	I/on	10 – 15 secs
Meat (lean)	750 g	3 cm cubes	14	I/on	45 secs
Parsley drained	200 g (4 bunches)	remove stalks	14	I/on	30 secs
Nuts, almonds	1000 g	whole	14	I/on	45 – 60 secs
Cheese (hard, medium)	500 g	3 cm cubes	14	I/on	60 secs
Cheese (soft)	500 g	3 cm cubes	14	I/on	30 secs
Chocolate	400 g	in pieces	14	I/on	30 – 45 secs
Mixed drinks	1.5 litre	chop fruits before adding liquids (pre-mix) (mix)	14 8 8	I/on	60 secs
Mayonnaise (whole eggs, oil, vinegar, seasoning, mustard)	1.5 litre	room temperature, add oil slowly	14	I/on	75 – 90 secs

Recipe example: Gingerbread	Preparation	Speed	Switch	Time
200 g candied lemon peel 100 g hazelnuts	chop candied lemon peel and hazelnuts	14	I/on	45 secs
180 g flour, 6 g baking powder	add flour and baking powder	14	I/on	5 secs
1000 g honey (creamy, chilled)	then add honey and mix	14	I/on	15 secs

Smooth the mixture onto a greased and floured baking tray and bake at 150 °C for approx. 50-60 minutes. Cut into squares while still warm.

Discs ⑤

Place the disc needed onto the disc carrier ⓕ and turn the disc anti-clockwise in the direction of the arrow (D) until it engages. Remove by turning clockwise.
Push the disc carrier with the disc onto the drive shaft in the food processor bowl as far as possible (E). Then place the lid onto the food processor bowl and lock it (F).

When using discs, always turn the motor switch to constant operation (position «I/on»).

When processing juicy or soft ingredients, you will obtain better results at a lower speed. Hard foods should be processed at a higher speed.

When adding ingredients through the filling tube (G), always use the pusher. Never reach into the filling tube when the motor is running.

Discs ⓐ, ⓑ, ⓒ:
For the most even results, push the food to be processed into the filling tube when the appliance is switched off.

Discs ⓓ, ⓔ:
Food can be pushed into the filling tube while the motor is running.

French fries disc ⓐ
Speed 2–7

Caution! This disc is very sharp.

The writing must be facing the user.
For best results, fill 4–5 raw potatoes into the filling tube at once.

Processing examples: raw potatoes, celery.

Julienne disc ⓑ
Speed 2–7

Caution! This disc is very sharp.

The writing must be facing the user.
This disc cuts vegetables into strips. If you push the vegetables into the filling tube vertically, the strips will be shorter. If you push them in at a slant or horizontally, the strips will be longer.

Processing examples: cucumbers, carrots, beetroot, radishes, celery, kohlrabi, raw potatoes.

Reversible slicing disc ⓒ
Speed 2–7

Caution! This disc is very sharp.

It can be used from both sides (coarse/fine).

Processing examples «coarse»: cucumbers, kohlrabi, raw potatoes, onions, leeks, salami, bananas, tomatoes, mushrooms, radishes, lettuce (rolled up tightly), celery.

Processing examples «fine»: cucumbers, cabbage, raw potatoes, carrots, onions, salami, radishes.

Reversible shredding disc ⓓ
Speed 2–14

This disc can be used from both sides (coarse/fine). Soft foods (e.g., cucumbers) should be processed at speed 2–7, hard foods can be shredded at a speed up to 14.

Processing examples «coarse»: cucumbers, kohlrabi, beetroot, carrots, raw potatoes, apples, cabbage.

Processing examples «fine»: cheese (soft, medium hard), cucumbers, carrots, raw potatoes, apples.

Grating disc ⓔ
Speed 7–14

The writing must be facing the user.

Processing examples: raw potatoes (e. g., for potato pancakes), horseradish, parmigiano cheese (hard).

Glass liquidiser goblet

Use the glass liquidiser goblet ⑧ for mixing, chopping and cutting small quantities.

⑥ Lid
⑦ Blade
⑧ Glass liquidiser goblet
- ⓐ Screw fastening
- ⓑ Plastic ring
- ⓒ Glass goblet
- ⓓ Seal
- ⓔ Drive shaft with bottom

Maximum capacity: 1l liquid
(for milk-shakes 750 ml).

Larger quantities should preferably be processed in the food processor bowl ④ with the universal blade ③.

Important: The maximum processing time in the glass liquidiser goblet is 1 minute. Liquids may be processed longer.

Caution! The blade ⑦ is very sharp – only take hold of it by the plastic knob.

Place all ingredients into the glass liquidiser goblet after having inserted the blade. Liquids can only be added through the hole in the lid if the motor is running. After use, always remove the blade from the goblet before removing the processed food.

Blending of soups, milk-shakes, baby food etc.
Speed 2–14, approx. 1 min
Cut the fruits for milk-shakes into smaller pieces and process it before adding liquid. Maximum capacity: 750 ml liquid, otherwise it could froth over.

Hot foods can also be blended in this heat-resistant goblet. Baby food remains warmer if the glass liquidiser goblet is warmed with hot water beforehand.

Chopping
Speed 2–14, auto.pulse

Parsley, garlic, onions or nuts can be chopped, as well as hard bread rolls for bread-crumbing and meat.
Do not chop: chocolate, parmigiano cheese, ice, hard spices or coffee.

Disassembling and assembling

Lid
For cleaning, remove the seal from the inside of the lid. Please replace the dry seal so that the plastic clips in the lid fit into the groove of the seal (H).

Blade
Caution! The blade is very sharp.
Remove the blade from the goblet by taking hold of the knob and, while pressing down with your thumb, pulling it off the drive shaft (I).
To insert the blade into the goblet, press it onto the drive shaft until it clicks.

Glass liquidiser goblet ⑧
Remove the blade as described above.
To disassemble the goblet (J), first turn it upside down, reach into it with one hand and hold the plastic base of the drive shaft.

Then, using the pusher, unscrew the fastening of the bottom by turning anti-clockwise (D).
Take off the screw fastening (a), the plastic ring (b) and the goblet (c) one after the other, so that finally, you only hold the drive shaft (e) with bottom and seal (d) in your hand.

To re-assemble, please proceed in the reverse order (K):
Place the seal onto the lower side of the drive shaft bottom.
Turn the goblet upside down and place the opening in the goblet bottom over the seal on the drive shaft bottom. Please, be careful not to dislocate the seal.
Place the plastic ring (b) onto the goblet bottom so that the projection on the plastic ring engages with the groove in the bottom of the goblet (next to handle).
Fasten all of these parts by turning the screw fastening (a) clockwise by means of the pusher.

Processing examples for the glass liquidiser goblet ⑧

The processing times are approximate and depend on the quality and amount of food to be processed and the degree of fineness required.
The number of pulses refers to «auto.pulse».

Product	**Max. amount**	**Preparation**	**Speed**	**Switch position**	**Time/ pulses**
Blending					
Baby food	1 litre (from 150 g + liquid)	pre-heat goblet	9 – 14	I/on	15 – 25 secs
Mayonnaise	1 litre	blend whole egg, seasoning, mustard, vinegar. Pour in oil through hole in lid.	14 14	auto.pulse I/on	3 – 4 x 60 – 90 secs
Sauce Tartar	1 litre	blend whole egg, seasoning, mustard, vinegar. Pour in oil through hole in lid. Add quartered egg and cucumber.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 secs 4 – 6 x
Mixed drinks	750 ml	cut up fruit. Add all milk and process it.	14 14	auto.pulse I/on	4 – 6 x 15 secs
Chopping					
Parsley dry	50 g (1 bunch)	remove stalks	14	I/on	10 – 15 secs
Onions	100 g (1 1/2 onions)	quartered	14	auto.pulse	10 – 12 x
Nuts, almonds	200 g (from 50 g)	whole	7 – 9	I/on	30 secs
Hard bread rolls (for bread-crumbs)	2	quartered	14	I/on	30 secs
Meat (lean)	200 g	cut in cubes	14	I/on	20 – 30 secs

Subject to change without notice.

For guarantee terms and list of Service Centres, please refer to the use instructions of the basic unit.

K 3000
Le Braun K 3000 consiste en un K 2000 standard doté en plus d'un bol en acier inoxydable, d'un bol robot de préparation et d'un bol mixeur en verre.

Bol robot de préparation (récipient transparent) avec accessoires

Utilisez le bol robot de préparation pour mixer, hacher et couper à l'aide du couteau universel ③ ou lorsque vous devez utilisez les disques ⑤ à émincer, à broyer ou à gratter.

① Couvercle avec tube de remplissage et poussoir
② Couvercle de protection
③ Couteau universel
④ Bol robot de préparation
⑤ Disques
 ⓐ Disque coupe-frites
 ⓑ Disque Julienne
 ⓒ Disque éminceur réversible
 ⓓ Disque à broyer réversible
 ⓔ Disque grattoir
 ⓕ Système d'entraînement du disque

(N.B. : Tous les accessoires permettant l'utilisation du bol robot pour préparations et ayant un axe d'entraînement gris sont également de couleur grise.)

Capacité maximale : 2 l pour les liquides (1,5 l pour les milk-shakes).

Il est préférable de procéder à la préparation des petites quantités dans le bol mixeur en verre ⑧ à l'aide du couteau ⑦.

Couteau universel ③
Attention ! Le couteau universel est extrêmement tranchant. Il peut être utilisé pour mixer, hacher et couper, mais aussi pour pétrir la pâte (notamment pâte avec levure, avec un maximum de 1 kg de farine plus les ingrédients, vitesse 2 – 7, pendant environ 3 minutes).

Couvercle de protection ②
Retirez le couvercle en plastique avant toute utilisation. Pour cela, posez le couteau universel avec le couvercle sur la table en position normale et poussez la poignée vers le bas jusqu'à ce que le couvercle de protection se défasse (A). Le couteau universel ne peut être mis en place dans le bol robot de préparation ④ que sans son couvercle (B).

Après utilisation, replacez le couvercle en posant le couteau universel sur la table. Le symbole se trouvant sur le couvercle doit être au-dessus de la partie supérieure du couteau universel.

Glissez alors la couche de protection sur la poignée et maintenez le couvercle d'une main. Tirez fortement sur la poignée avec l'autre main jusqu'à ce que le couteau universel soit enclenché au couvercle (C).
Attention ! Le couteau universel est extrêmement tranchant – tenez-le uniquement par la poignée en plastique.

Placez tous les ingrédients dans le bol robot de préparation après avoir installé le couteau universel.
Les ingrédients liquides peuvent être rajoutés, à travers le tube de remplissage, pendant que le moteur est en marche.
Après utilisation, retirez toujours le couteau universel en premier, avant de retirer les aliments.

Mélanger soupes, milk-shakes, ...etc.
Vitesse : 7 - 14, environ 30 secondes
Utilisez la vitesse 8 avec une capacité maximale de 2 l (pour éviter les débordements).
Milk-shakes (1,5 l maximum) : coupez les fruits, remplissez et pré-mixez à la vitesse 14, puis ajoutez les liquides à la vitesse 7 et enfin mixez le tout (n'oubliez pas que le lait à tendance à facilement déborder quand il est mixé ; utilisez en conséquence des quantités moins importantes).

Couper, hacher
Vitesse 2 – 14, voir le tableau des préparations

Exemples de préparation correspondant au couteau universel ③

Les durées de préparation indiquées sont approximatives et dépendent de la qualité et de la quantité des aliments à préparer, ainsi que du degré de finesse requis.

Produit	Quantité max.	Préparation	Vitesse	Position de l'interrupteur	Durée/pulsations
Oignons	750 gr.	couper en quatre	14	auto.pulse	15 x
Carottes	1000 gr.	découper en pièces	14	I / on	20 secondes
Petits pains durs (pour miettes)	6	couper en quatre	14	I / on	45 – 60 secondes
Oeufs durs	10	entiers	7 – 9	auto.pulse	10 – 12 x
Pommes	750 gr.	couper en quatre	7 – 9	I / on	10 – 15 secondes
Viande (maigre)	750 gr.	découper en cubes de 3 cm	14	I / on	45 secondes
Persil égoutté	200 gr. (4 bouquets)	enlever les tiges	14	I / on	30 secondes
Noix, amandes	1000 gr.	entieres	14	I / on	45 – 60 secondes
Fromage (dur et moyennement dur)	500 gr.	découper en cubes de 3 cm	14	I / on	60 secondes
Fromage (mou)	500 gr.	découper en cubes de 3 cm	14	I / on	30 secondes
Chocolat	400 gr.	découper en morceaux	14	I / on	30 – 45 secondes
Boissons mélangées	1,5 litre	hacher les fruits avant de rajouter les liquides (avant le mélange) (pendant le mélange)	14 8 8	I / on	60 secondes
Mayonnaise (oeufs entiers, huile, vinaigre, assaisonnement, moutarde)	1,5 litre	à température ambiante, ajoutez l'huile lentement	14	I / on	75 – 90 secondes

Exemple de recette : Pain d'épices	Préparation	Vitesse	Position de l'interrupteur	Durée
200 gr. zeste de citron confit 100 gr. noisettes	hacher le zeste de citron confit et les noisettes	14	I / on	45 secondes
180 gr. de farine, 6 gr. de levure	ajoutez-y la farine et la levure	14	I / on	5 secondes
1000 gr. de miel (crémeuse, refroidi)	ajoutez-y ensuite le miel et mixez	14	I / on	15 secondes

Lisser le mélange dans un plat à four contenant de la graisse et préalablement saupoudré de farine, et cuire au four à 150 °C pendant approximativement 50 – 60 minutes. Découper en carrés pendant qu'il est encore chaud.

Disques ⑤

Placez le disque que vous souhaitez utiliser sur le système d'entraînement disque ⓕ et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans le sens de la flèche (D) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Poussez le système d'entraînement disque sur l'axe du disque dans le bol robot de préparation aussi loin que possible (E). Placez alors le couvercle sur le bol robot de préparation et verrouillez-le (F).

Quand vous utilisez les disques, positionnez toujours l'interrupteur en position de fonctionnement constant (position « I / on »).

Quand vous effectuez des préparations à base de jus ou d'ingrédients, vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une vitesse plus grande.

Quand vous rajoutez des ingrédients à travers le tube de remplissage (G), utilisez toujours le poussoir. N'atteignez jamais l'intérieur du tube de remplissage pendant que le moteur est en marche.

<u>Disques</u> ⓐ, ⓑ et ⓒ :
Pour obtenir d'excellents résultats, introduisez les aliments à préparer à travers le tube de remplissage lorsque l'appareil est à l'arrêt.

<u>Disques</u> ⓓ, ⓔ :
Les aliments peuvent être introduits dans le tube de remplissage lorsque le moteur est en marche.

Disque coupe-frites ⓐ
Vitesse 2 – 7

<u>Attention ! Ce disque est extrêmement tranchant.</u>

La face utile doit faire face à l'utilisateur.
Pour de meilleurs résultats, mettez 4 – 5 pommes crues à la fois dans le tube de remplissage.

Exemples de préparations : pommes crues, céleri.

Disque Julienne ⓑ
Vitesse 2 – 7

<u>Attention ! Ce disque est extrêmement tranchant.</u>

La face utile doit faire face à l'utilisateur.
Le disque découpe les légumes en lamelles. Si vous introduisez les légumes verticalement dans le tube de remplissage, les lamelles seront plus courtes. Si vous les poussez horizontalement, les lamelles seront plus longues.

Exemples de préparations : concombres, carottes, betteraves, radis, céleri, choux-rave, pommes de terre crues.

Disque à émincer réversible ⓒ
Vitesse 2 – 7

<u>Attention ! Ce disque est extrêmement tranchant.</u>

Il peut être utilisé des deux côtés (épais et fin).
Exemples de préparations « épaisses » : concombre, choux-rave, pommes de terre crues, oignons, poireaux, salami, bananes, tomates, champignons, radis, laitues (enroulé de manière serrée), celeri.

Exemples de préparations « fines » : concombres, choux, pommes de terre crues, carottes, oignons, salami, radis.

Disque à broyer réversible ⓓ
Vitesse 2 – 14

Ce disque peut être utilisé des deux côtés (épais / fin). Les vitesses 2 – 7 doivent être utilisées pour les aliments mous (par exemple concombres), tandis que les vitesses supérieures jusqu'à 14 doivent être utilisées pour les aliments durs.

Exemples de préparations « épaisses » : concombres, choux-rave, betteraves, carottes, pommes de terre crues, pommes, choux.

Exemples de préparations « fines » : fromage (mou ou modérement dur), concombres, carottes, pommes de terre crues, pommes.

Disque à gratter ⓔ
Vitesse 7 – 14
La face utile doit faire face à l'utilisateur.

Exemples de préparations : pommes de terre crues (ex. pour des crêpes de pommes de terre), raifort, fromage parmesan (dur).

Bol mixeur en verre

Utilisez le bol mixeur en verre ⑧ pour mixer, hacher et couper de petites quantités d'aliments.

⑥ Couvercle
⑦ Couteau
⑧ Bol mixeur en verre
  ⓐ Attache de serrage
  ⓑ Bague en plastique
  ⓒ Bol en verre
  ⓓ Joint d'étancheité
  ⓔ Axe d'entraînement avec fond

Capacité maximale : 1 l de liquide (pour milk-shakes de 750 ml).

Il est préférable de préparer des quantités plus importantes dans le bol robot de préparation ④ à l'aide du couteau universel ③.

Important : La durée maximale de préparation dans le bol robot de préparation est d'1 minute. Les liquides peuvent être préparés pendant une plus longue durée.

<u>Attention ! Le couteau ⑦ est extrêmement tranchant – tenez-le uniquement par la poignée plastique.</u>

Placez tous les ingrédients dans le bol mixeur en verre après avoir inséré le couteau.
Les liquides ne peuvent être rajoutés qu'à travers le tube de remplissage, si le moteur est en marche. Après utilisation, retirez toujours le couteau du bol mixeur avant d'enlever les aliments.

Mélanger soupes, milk-shakes, repas pour bébé, ...etc.
Vitesse 2 – 14, pendant environ 1 minute

Découpez en petits morceaux les fruits pour le milk-shake, et procédez à leur préparation avant de rajouter les liquides.

Capacité maximale : 750 ml de liquide, autrement il y aura des débordements.

Les aliments chauds peuvent également être mélangés dans ce bol extrêmement résistant, si ce dernier a été au préalable réchauffé avec de l'eau chaude.

Hacher
Vitesse 2 – 14, auto.pulse

Persil, ail, oignons ou noix ne peuvent pas être hachés, de même que les petits pains durs et la viande.
Ne hachez surtout pas : chocolat, fromage parmesan, glaçons, épices dures et café.

Démontage et montage

Couvercle
Pour le nettoyage, retirez le joint d'étancheité de l'intérieur du couvercle. Veuillez replacer le joint d'étancheité de telle sorte que les clips en plastique qui se trouvent à l'intérieur du couvercle correspondent exactement à la rainure du joint d'étancheité (H).

Couteau
Attention ! Le couteau est très tranchant.
Retirez le couteau du verre en le tenant par la poignée, et en même temps que vous le pressez vers le bas avec votre pouce, retirez-le de son axe d'entraînement (I). Pour insérer le couteau dans le bol, pressez le sur l'axe d'entraînement jusqu'à ce qu'il clique.

Bol mixeur en verre ⑧
Retirez le couteau tel que décrit ci-dessus.
Pour démonter le verre (J), retournez-le tout d'abord, atteignez-le avec une main et tenez la base plastique de l'axe d'entraînement.

Puis, en utilisant le poussoir, dévissez l'attache du fond en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (D). Enlevez l'attache de serrage (a), la bague en plastique (b) et le verre (c) l'un après l'autre, de telle sorte que vous n'ayez finalement plus qu'à tenir l'axe d'entraînement (e) par le bas, et le joint d'étancheité (d) dans votre main.

Pour remonter, procéder dans l'ordre inverse (K) :
Placez le joint d'étancheité sur la partie inférieure du bas de l'axe d'entraînement.
Retournez le verre et placez l'ouverture dans le fond du verre au-dessus du joint d'étancheité sur l'axe d'entraînement. Agissez avec précaution pour ne pas disloquer le joint d'étancheité.
Placez la bague en plastique (b) sur le fond du verre de manière à ce que la projection sur la bague de plastique s'enclenche avec la rainure qui se trouve dans le fond du verre (à côté de la poignée).

Resserez ensemble tous ces éléments en tournant l'attache (a) dans le sens des aiguilles d'une montre, et ceci en utilisant le poussoir.

Exemples de préparation correspondant au bol mixeur en verre ⑧

Les durées de préparation indiquées sont approximatives et dépendent de la qualité et de la quantité des aliments à préparer, ainsi que du degré de finesse requis.

Produit	Quantité maximale	Préparation	Vitesse	Position de l'interrupteur	Durée/pulsations
Mélanger					
Repas pour bébé	1 litre (à partir de 150 gr. + liquide)	préchauffez le verre	9 – 14	I / on	15 – 25 secondes
Mayonnaise	1 litre	mélanger oeufs entiers, assaisonnement, moutarde, vinaigre. Rajoutez de l'huile à travers le trou dans le couvercle.	14 14	auto.pulse I / on	3 – 4 x 60 – 90 secondes
Sauce Tartare	1 litre	mélanger 1 oeuf entier, assaisonnement, moutarde, vinaigre. Rajoutez de l'huile par le trou du couvercle. Ajouter 1/4 d'oeuf et le concombre.	14 14 9	auto.pulse I / on auto.pulse	3 – 4 x 60 – 90 secondes 4 – 6 x
Boissons mélangées	750 ml	découpez les fruits. Rajoutez tout le lait et faites fonctionner l'appareil.	14 14	auto.pulse I / on	4 – 6 x 15 secondes
Hacher					
Persil sec	50 gr. (1 bouquet)	enlevez les tiges	14	I / on	10 – 15 secondes
Oignons	100 gr. (1 1/2 oignon)	coupez en quatre	14	auto.pulse	10 – 12 x
Noix, amandes	200 gr. (à partir de 50 gr.)	en entier	7 – 9	I / on	30 secondes
Petits pains durs	2	coupez en quatre	14	I / on	30 secondes
Viande non grasse	200 gr.	découpez en cubes	14	I/on	20 – 30 secondes

Sujet à modifications sans préavis.

Concernant les termes de la garantie, ou la liste des Centres-Service, se référer ou mode d'emploi du modèle de base.

K 3000

Braun K 3000, paslanmaz çelikten hamur kabı ile birlikte sunulan K 2000 modeli ve buna ek olarak bir mutfak robotu kabı ve cam karıştırma kasesinden oluşmaktadır.

İşlem kabı ve ataçmanları

İşlem kabını, bıçağı ③ kullanarak yapacağınız çırpma, karıştırma, doğrama işlemleri için veya diskleri ⑤ kullanarak yapacağınız kesme, parçalama ve rendeleme işlemleri için kullanabilirsiniz.

① Doldurma haznesi ve çıkarma düğmesi bulunan kapak
② Koruyucu kapak
③ Keskin bıçak
④ Mufak robotu kabı
⑤ Diskler
  ⓐ Kızarmış patates hazırlamak için disk
  ⓑ Julienne disk
  ⓒ Çift taraflı doğrama diski
  ⓓ Çift taraflı kıyıcı disk
  ⓔ Rendeleme diski
  ⓕ Disk taşıyıcıyı

(Not : Gri renkli ataçman kolu bulunan işlem kabında kullanılan tüm aytaçmanlar gri renklidir.)

Maksimum kapasite:
2 l sıvı (milkshake 1.5 l)

Az miktardaki yiyecekleri içinde bıçak ⑦ bulunan cam sıvı kabında ⑧ de işlemden geçirmenizi öneririz.

Bıçak ③
Dikkat! Bıçak çok keskindir. Bıçağı sadece karıştırma, doğrama, kesme ve ayrıca hamur yoğurma (örneğin mayalı hamur; maksimum 1 kg un ve diğer malzemeler, hız 2-7, ortalama 3 dakika) işlemleri için kullanabilirsiniz.

Koruyucu kapak ②
Kullanmadan önce, bıçağı koruyucu kapak üzerindeyken bir masa üzerine koyup koruyucu kapak gevşeyene kadar üst kısmından bastırırarak kapağı çıkarınız (A). Bıçak üzerinde koruyucu kapak olmadan işlem kabına ④ yerleştirilmelidir (B).

Kullandıktan sonra, koruyucu kapağı, bıçağı bir masanın üzerine koyarak tekrar yerine yerleştiriniz. Koruyucunun üzerindeki sembol bıçağın üst bölümünden daha yukarıda olmalıdır.

Koruyucu kapağı bıçağın üst bölümüne yerleştiriniz ve kapağı tek elle tutunuz. Diğer elinizle üst bölümü sertçe çekerek bıçağın koruyucu kapak ile kaplanmasını sağlayınız (C).

Dikkat! Bıçak çok keskindir. Sadece plastik olan üst kısmından tutunuz. İşlemden geçirilecek tüm malzemeleri bıçağı işlem kabına yerleştirdikten sonra kaba koyunuz. Sıvı malzemeler motor çalışır durumda iken doldurma haznesinden kaba koyulabilir. İşlemden geçirilmiş yiyeceği kaptan almadan önce, bıçağı çıkarınız.

Çorba, milkshake . . . hazırlamak
Hız: 7-14, ortalama 30 saniye
Maksimum 2 l, hız 8 (köpüklenmeyi önlemek için).
Milkshake (maksimum 1.5 l): meyveleri kesiniz, kaba doldurunuz hız 14 ile önceden çırpınız. Daha sonra hızı 7´ye getirerek sıvıyı ekleyiniz ve çırpınız (sütün çırpma sırasında kolayca köpükleneceğini gözönüne alarak az miktarda kullanmaya dikkat ediniz).

Kesme, doğrama
Hız 2-14 Işlem tablosuna bakınız.

Bıçak ③ için işlem örnekleri

Aşağıda verilen işlem süreleri ortalama olarak verilmiş sürelerdir ve istenilen kıvam ve işlemden geçirilecek yityeceğin miktarına göre değişir. Durdurma sayıları «auto.pulse» anlamındadır.

Ürün	Maksimum miktar	Hazırlanışı	Hız	Düğme pozisyonu	Zaman/durdurma
Soğan	750 g	dörde bölünür	14	auto.pulse	15 x
Havuç	1000 g	parçalara bölünür	14	I/on	20 sn
Sert ekmek dilimleri	6	dörde bölünür	14	I/on	45 - 60 sn
Katı yumurta	10	bütün	7 - 9	auto.pulse	10 - 12 x
Elma	750 g	dörde bölünür	7 - 9	I/on	10 - 15 sn
Et (yağsız)	750 g	3 cm´lik küpler halinde	14	I/on	45 sn
Suyu süzülmüş maydanoz	200 g (4 demet)	sapları ayıklanmış	14	I/on	30 sn
Fındık, badem	1000 g	bütün	14	I/on	45 - 60 sn
Peynir (sert)	500 g	3 cm´lik küpler halinde	14	I/on	60 sn
Peynir (yumuşak)	500 g	3 cm´lik küpler halinde	14	I/on	30 sn
Çikolata	400 g	parçalara bölünür	14	I/on	30 - 45 sn
İçecekler	1.5 l	sıvı eklemeden önce meyveleri doğrayınız (ön çırpma) (çırpma)	14 8 8	I/on	60 sn
Mayonez (bütün yumurta, yağ, sirke, hardal)	1.5 l	oda sıcaklığında, yavaşça yağ eklenir	14	I/on	75 - 90 sn

Örnek reçete: Zencefilliekmek	Hazırlanışı	Hız	Düğme	Zaman
200 g tatlandırılmış limon dilimi 100 g fındık	fındık ve limonları doğrayınız	14	I/on	45 sn
180 g un, 6 g kabartma tozu	un ve kabartma tozunu ekleyiniz	14	I/on	5 sn
1000 g bal (yumuşak, soğuk)	balı ekleyiniz ve çırpınız	14	I/on	15 sn

Karışımı, yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine düz olarak seriniz ve 150 °C sıcaklıktaki fırında 50-60 dakika pişiriniz. Piştikten sonra soğumadan kareler halinde kesiniz.

Disk ⑤

Kullanılacak diski disk taşıyıcının ⓕ üzerine yerleştiriniz ve ok yönünde saat yönünün tersine doğru çevirerek (D) yerine oturtunuz.
Diski, çıkarmak için saat yönüne doğru çeviriniz.
Disk taşıyıcıyı diskle beraber işlem kabının içindeki şaftın üzerine oturtup sonuna kadar itiniz (E). Daha sonra kabın kapağını üzerine oturtup kilitleyiniz (F).

Diskleri kullanırken açma/kapama düğmesini daima sürekli operasyon konumuna («I/on») getiriniz.

Yumuşak veya sulu besinleri işlemden geçirirken düşük hızlarda daha iyi sonuç elde edebilirsiniz. Sert besinler ise daha yüksek hızlarda işlenmelidir.

Doldurma haznesini (G) kullanarak malzeme eklerken daima çıkarma düğmesini kullanınız. Asla motor çalışır durumdayken doldurma kanalına elinizi sokmayınız.

Diskleri: ⓐ, ⓑ, ⓒ
En iyi sonucu elde etmek için işlemden geçireceğiniz yiyecekleri cihaz kapalıyken doldurma haznesine koyunuz.

Diskleri: ⓓ, ⓔ
Besinler motor çalışırken doldurma haznesine konulabilir.

Kızarmış patates hazırlamak için disk ⓐ
Hız 2 - 7

Dikkat! Bu disk son derece keskindir.

Diskin yazılı yüzü kullanıcıya dönük konumda olmalıdır.
En iyi sonucu elde etmek için doldurma kanalına her seferinde 4 - 5 taneden fazla çiğ patates koymayınız.

İşlenebilecek besinlere örnek: patates, kereviz.

Julienne diski ⓑ
Hız 2 - 7

Dikkat! Bu disk son derece keskindir.

Diskin yazılı yüzü kullanıcıya dönük konumda olmalıdır.
Bu disk sebzeleri şeritler halinde doğrar.
Eğer sebzeleri doldurma haznesinden içeri dikey olarak sokarsanız şeritler daha kısa olacaktır.

İşlenebilecek besinlere örnek: salatalık, havuç, pancar, turp, kereviz, çiğ patates.

Çift taraflı doğrama diski ⓒ
Hız ayarı: 2 - 7

Dikkat! Bu disk son derece keskindir.

Her iki yüzü de kullanılabilir (ince/kalın).

İşlenebilecek besinlere örnek «kalın»:
salatalık, çiğ patates, soğan, pırasa, salam, muz, domates, mantar, turp, marul (sıkıca sarılmış olarak), kereviz.

İşlenebilecek besinlere örnek «ince»:
salatalık, lahana, çiğ patates, havuç, soğan, salam, turp.

Çift taraflı kıyıcı disk ⓓ
Hız 2 - 14

Her iki yüzü de kullanılabilir (ince/kalın).
Yumuşak besinler (salatalık gibi) 2 - 7 hızında işlenmelidir. Sert besinler 14´e kadar değişik hızlarda işlenebilirler.

İşlenebilecek besinlere örnek «kalın»:
salatalık, pancar, havuç, çiğ patates, elma, lahana.

İşlenebilecek besinlere örnek «ince»:
peynir (yumuşak, orta sert), salatalık, havuç, çiğ patates, elma.

Rendeleme diski ⓔ
Hız 7 - 14

Diskin yazılı yüzü kullanıcıya dönük konumda olmalıdır.

İşlenebilecek besinlere örnek:
çiğ patates (örneğin patatesli gözleme yapmak için), yaban turpu, peynir (sert).

Cam sıvı kabı

Cam sıvı kabını ⑧ küçük miktarlardaki malzemeleri öğütmek, parçalamak ve kıymak için kullanınız.

⑥ Kapak
⑦ Bıçak
⑧ Cam sıvı kap
- ⓐ Sıkıştırma vidası
- ⓑ Plastik halka
- ⓒ Cam kap
- ⓓ Conta
- ⓔ Tabanlı şaft

Maksimum kapasite: 1 l sıvı
(milkshake için 750 ml).

Daha fazla miktardaki malzemeler tercihen işlem kabında ④ çok amaçlı bıçakla ③ işlenmelidir.

Önemli not: Mikserde maksimum işlem süresi 1 dakidadır. Sıvıların işlenmesi daha uzun sürebilir.

Dikkat! Bıçak ⑦ son derece keskindir, sadece plastik sapını kullanarak tutunuz.

Bıçağı cam kabın içine yerleştirdikten sonra işlemden geçirmek istediğiniz tüm malzemeleri koyunuz. Cam kap çalışır haldeyken sıvılar sadece kapaktaki delikten konulabilir.
Cam sıvı kabını kullandıktan sonra işlemden geçirilmiş malzemeleri kaptan çıkartmadan önce daima bıçağı çıkartınız.

Çorba, milkshake ve bebek maması gibi besinlerin hazırlanması
Hız 2 - 14, ortalama 1 dakika

Milkshake hazırlamak için sıvı eklemeden önce meyveleri küçük parçalara bölün.
Maksimum kapasite: 750 ml sıvı, aksi takdirde kaptan taşabilir.

Isıya dayanıklı bu kapta aynı zamanda sıcak besinler de işlenebilir. Eğer kap önceden sıcak suyla ısıtılırsa bebek maması daha sıcak kalacaktır.

Doğrama
Hız 2 - 14, auto.pulse

Et ve sert ekmeğin yanı sıra maydanoz, sarımsak, soğan veya fındık gibi gıda ürünlerde bu kapta doğranabilir.
Lütfen çikolata, parmesanpeyniri, buz, sert baharatlar ve kahve gibi besinleri doğramaya çalışmayınız.

Takma ve çıkarma

Kapak
Temizlemek için kapağın içindeki contayı çıkartınız. Lütfen işiniz bitince kapağın plastik klipslerinin conta oluğunu tutabilmesi için kuru contayı yerine yerleştiriniz (H).

Bıçak
Dikkat! Bıçak son derece keskindir.
Bıçağı plastik sapından tutup parmağınızla bastırarak şafttan çekiniz ve çıkartınız (I).
Bıçağı tekrar yerleştirmek için şaftın üzerine koyup bastırınız.

Cam sıvı kabı ⑧
Bıçağı yukarıda anlatıldığı gibi çıkarınız.
Kabı sökebilmek için (J) önce ters çeviriniz ve şaftın plastik tabanını tutunuz.

Daha sonra çıkarma düğmesini kullanarak tabanı saat yönünün tersine çeviriniz ve gevşetiniz (D).
Vidayı (a), halkayı (b) ve gobleti (c) birer birer çıkartınız. Böylece şafta (e) ve contaya (d) erişeceksiniz.

Tekrar birleştirmek için aynı işlemleri geriye doğru tekrar ediniz (K):
Contayı şaft tabanının alt kısmına takınız.

Cam kabı ters çeviriniz ve tabanındaki yuvayı şaftın tabanı üzerindeki contaya yerleştiriniz.

Plastik halkayı (b) kabın tabanına yerleştirerek plastik halka üzerindeki çıkıntının kabın tabanındaki oyuğa (sapın hemen yanına) oturmasını sağlayın.

Tüm parçaları çıkarma düğmesi yardımıyla saat yönünde çevirerek sıkıştırıp birbirine takın.

Cam sıvı kabı ⑧ için işlem örnekleri

Aşağıda verilen işlem süreleri ortalama olarak verilmiş sürelerdir ve istenilen kıvam ve işlemden geçirilecek yityeceğin miktarına göre değişir. Durdurma sayıları «auto.pulse» anlamındadır.

Ürün	Maksimum miktar	Hazırlık	Hız	Düğme konumu	Zaman/ durdurma
Karıştırmak					
Bebek maması	1 l (150 g + sıvı)	kabı ısıtın	9 - 14	I/on	15 - 25 sn
Mayonez	1 l	yumurtayı, baharatları, hardalı ve sirkeyi karıştırın. Kapaktaki delikten yağ ekleyin.	14 14	auto.pulse I/on	3 - 4 x 60 - 90 sn
Tartar	1 l	yumurtayı, baharatları, hardalı ve sirkeyi karıştırın. Kapaktaki delikten yağ ekleyin. Çeyrek yumurta ve salatalık ekleyin.	14 14 9	auto.pulse I/on auto.pulse	3 - 4 x 60 - 90 sn 4 - 6 x
Karışık içecekler	750 ml	meyveyi doğrayın. Bütün sütü ekleyin ve karıştırın.	14 14	auto.pulse I/on	4 - 6 x 15 sn
Kıymak, doğramak					
Kuru maydanoz	50 g (1 demet)	sapları ayıklayın	14	I/on	10 - 15 sn
Soğan	100 g (1.5 adet)	soğanları dörde bölüp atın	14	auto.pulse	10 - 12 x
Fındık, fıstık, badem	200 g	bütün olarak	7 - 9	I/on	30 sn
Sert ekmek dilimi (ekmek kırıntısı hazırlamak için)	2 adet	dörde bölün	14	I/on	30 sn
Et	200 g	etleri küp şeklinde kesin	14	I/on	20 - 30 sn

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

Servis Merkezleri icin, esas ünitenin kullanım talimatlarına bakınız.

فك وتركيب الجهاز

الغطاء

إنزع السدادة من الجزء الأسفل للغطاء عندما تريد تنظيف الجهاز إنتبه إلى أنه يجب وضع السدادة جافة مرة ثانية بحيث تركب المشابك البلاستيكية بشكل تام في قابضة السدادة (H).

شفرة الخلط

حذارِ! إن الشفرة حادة جداً.
إنزع الشفرة من وعاء المخصوصات من المقبض وعن طريق الضغط بالإبهام على أعلى محور عمود الدفع (I).

ولتركيب الشفرة في وعاء المخصوصات : إضغط الشفرة على محور عمود الدفع إلى أن تسمع صوت إستقرارها.

وعاء المخصوصات

إنزع الشفرة حسب الوصف السابق وعند الفك (J) ادر الكأس وامسكه من الداخل وثبت الغمد (أو التجويف) الموجود في الجزء السفلي من محور الدفع.
إنزع البراغي (الصواميل) من أسفل الجهاز بمساعدة أداة تنزيل (أو الحشو) الفاكهة من خلال إدارته بعكس عقارب الساعة. إنزع البراغي ⓐ واحداً بعد الأخر ثم قاعدة التثبيت البلاستيكية ⓑ وبعد ذلك الجزء الزجاجي ⓒ بحيث أنه لا يتبقى في اليد إلا محور الدفع مع القاعدة ⓔ والسدادة ⓓ.

عند التركيب (K) إتبع ما يلى :
أمسك محور الدفع مع القاعدة نحو الأعلى. ضع السدادة فوق الطاولة وضع الوعاء على ها وانتبه أن لا تنحرف السدادة عن مكانها المطلوب. ضع الحلقة البلاستيكية على القسم السفلي للوعاء بحيث يكون البروز الأنفي متوضعا في قاعدة الحلقة البلاستيكية في أسفل الوعاء.

ثبّت كل الاجزاء من خلال تحريك البراغي الرمادية بمساعدة أداة تنزيل وحشو الفاكهة بحيث تكون باتجاه عقارب الساعة.

امثلة للتحضير في وعاء المخصوصات الزجاجي ⑧

إن زمن التحضير الوارد في القائمة التـالية إنمـا هو تقريبي، ويعتمد على نوعية والكمية وجودة الطعام المحضر:

الصنف	الكمية القصوى	شكل الإعداد	السرعة	وضع التشغيل	الزمن أو المرات
الخلط					
طعام الرُضع	لتر ١ (مع كمية) (أكثر من ١٥٠ غرام تضاف سوائل)	قم بتدفئة وعاء الخلط بماء ساخن	9–14	I/on	١٥ إلى ٢٥ ثانية
المايونيز	لتر ١	١ بيضة، توابل، خردل ممزوج مع الخل (ضع الزيت بهدوء عبر فتحة الغطاء)	14 14	auto.pulse I/on	٣ إلى ٤ مرات ٦٠ إلى ٩٠ ثانية
صلصة الريمولاد	لتر ١	١ بيضة، توابل، خردل مع الخل خردل مع الخل ضع الزيت شيئاً فشيئاً عبر فتحة الغطاء	14 14	auto.pulse I/on	٣ إلى ٤ مرات ٦٠ إلى ٩٠ ثانية
صلصة التـاتار	لتر ١	بيضة (أربع أرباع) ومعها خيارة	9	auto.pulse	٤ إلى ٦ مرات
تقطيع ناعم					
بقدونس (مجفف)	٥٠ غرام (١ حزمة)	دون العيدان	14	I/on	١٠ إلى ١٥ ثانية
بصل	١٠٠ غرام (٥را بصلة)	على شكل أرباع	14	auto.pulse	١٠ إلى ١٢ مرة
الجوز، اللوز	٢٠٠ غرام (إبتداء من ٥٠ غرام)	قطع كاملة	7–9	I/on	٣٠ ثانية
خبز جاف	٢ قطعة	على شكل أرباع	14	I/on	٣٠ ثانية
لحم (هبرة) (بدون دهن)	٢٠٠ غرام	مقطّع الى قطع صغيرة	14	I/on	٢٠ إلى ٣٠ ثانية

إن المعلومات قابلة للتغيير.

إن شروط الكفالة مع قائمة بأماكن مقر الخدمات تجدها في ملحق بيان الإستعمال للجهاز الأساسي.

الأسطوانات ⑤
ضع الأسطوانة المختارة على حاملة الأسطوانات ⓕ وأدر الأسطوانة باتجاه السهم (D) إلى أن يركب.
وعن طريق إدارة الأسطوانة عكس اتجاه السهم يتم حل الأسطوانة.
إضغط حامل الأسطوانات مع الأسطوانة إلى نهاية عمود الدفع في الصينية المتعددة الاستخدام (E). عند ذلك أغلق الصينية المتعددة الاستخدام مع الغطاء وأحكم غلقها مثل الوصف السابق (F).

ضع مفتاح التشغيل عند استعمال جميع الأسطوانات على وضع («I/on»).

ملاحظة: يمكنك الحصول على نتائج جيدة في حالة إختيارك سرعة قليلة عند معالجة الأطعمة اللينة أو السائلة، إستخدام سرعات أعلى عند معالجة أطعمة صلبة.

لإدخال المواد المطلوب تحضيرها الرجاء استخدام القطعة المخصصة لإدخال الأطعمة (G) ولا تحاول إدخال يدك عبر فتحة التعبئة عند اشتغال الجهاز.

الأسطوانة ⓐ، ⓑ، ⓒ
للحصول على نتائج حسنة ومتساوية حاول أن تعبئ أو تضيف فقط عند إيقاف الجهاز.

الأسطوانة ⓓ، ⓔ
هنا يمكن التعبئة والجهاز في حالة دوران.

الأسطوانة ⓐ لتقطيع البطاطا المقلية
السرعة من 2–7

حذارِ! إن الأسطوانة حادة جداً.

يجب أن تكون الجهة المكتوبة (أي الجهة التي تريد استعمالها) بالإتجاه الأعلى، والأفضل أن تضع من ٤ إلى ٥ قطع بطاطا نيئه في فتحة التعبئة.

الأشياء الممكن تحضيرها بمساعدة هذه الأسطوانة مثل البطاطا النيئة والسلق.

الأسطوانة ⓑ الخاصة بتقطيع الخضار لتحضيرها للشوربة
السرعة من 2–7

حذارِ! شفرة الأسطوانة حادة جداً.

يجب أن تكون الجهة المكتوبة (أي الجهة التي تريد استعمالها) بالإتجاه الأعلى، هذه الأسطوانة تقطع الخضار بشكل مستقيم. إذا أدخلتها بشكل عمودي عبر فتحة التعبئة، ستكون القطع أقصر. إذا أدخلتها بشكل مائل أو أفقي فستكون القطع هنا أطول.
أمثلة للتحضير: خيار، جزر، شمندر، فجل أبيض طويل، فجل أحمر صغير، سلق، لفت، بطاطا نيئة.

أسطوانة التقطيع ⓒ ذات الوجهين
السرعة من 2–7

حذارِ! هذه الأسطوانة حادة جداً.

يمكن إستخدام هذه الأسطوانة على الجهتين (خشن وناعم):

أمثلة لتحضير (الخشن): خيار، لفت، بطاطا نيئة، بصل، كُراث كبير، سلامي، موز، طماطم، فطر، فجل، خس (مجموعة أوراق خس ملفوفة معاً بإحكام).

أمثلة لتحضير (الناعم): خيار، مقبلات للسلطه، بطاطا نيئة، جزر، بصل، سلامي، فجل.

أسطوانة البرش ⓓ ذات الوجهين
السرعة من 2–14

هذه الأسطوانة يمكن إستخدامها على الوجهين. الأطعمة اللينة (الطرية) مثل الخيار يجب إستخدامها على سرعة 2–7 أما الأطعمة الخشنة فيمكن برشها على سرعة 14.

أمثلة لتحضير (الخشن): خيار، لفت، شمندر، جزر، بطاطا نيئة. تفاح، مقبلات للسلطة.

أمثلة لتحضير (الناعم): جبنة طرية أو متوسطة الطراوة، خيار، جزر، بطاطا نيئة، تفاح.

أسطوانة ⓔ الفرك أو الحك
السرعة من 7–14

يجب أن تكون الجهة المكتوبة (أي الجهة التي تريد استعمالها) بالإتجاه الأعلى.

أمثلة للتحضير: بطاطا نيئة (على سبيل المثال لتحضير كعكة أو كبة البطاطا)، الفجل الحار، جبنة البارمزيان القاسية.

وعاء تحضير المخضوضات الزجاجي
يستخدم هذا الوعاء لأجل الخلط والتقطيع والفرم لكميات قليلة.

⑥ الغطاء
⑦ شفرة الخلط
⑧ وعاء المخضوضات
ⓐ برغي التثبيت
ⓑ قاعدة التثبيت البلاستيكية
ⓒ الجزء الزجاجي
ⓓ السدادة
ⓔ المحور المحرك مع قاعدة أرضية

أن الكمية القصوى الممكن وضعها مع شفرة الخلط هي لتر واحد (ومع المخضوضات ٧٥٠ مل).

أن الزمن الأقصى للمعالجة هو دقيقة واحدة (السوائليمكن تحضيرها لمدة أطول).

حذارِ! إن نصل هذه الشفرة حاد جداً، لذا يرجى إمساك الشفرات من المقبض فقط.

ضع المحتويات بعد أن تكون قد هيأت الشفرة. إن السوائل يمكن صبها والجهاز يعمل عن طريق فتحة الغطاء فقط.

بعد الإستخدام يجب اولاً نزع الشفرة ثم بعد ذلك يتم إفراغ الطعام المحضر.

خلط الشوربة ومخضوضات الفاكهة وطعام الرُضع وغيرها
السرعة من 2–14 ولمدة ١ دقيقة تقريباً.
المخضوضات: قطع اولاً الفاكهة إلى قطع صغيرة ثم أخلطها خلطا خفيفا قبل إدخال السوائل. الكمية القصوى للمخضوضات ٧٥٠ مل (إحذر فيضان الرغوة).

من الممكن أيضا تحضير الأطعمة الساخنة في وعاء المخضوضات المقاوم للحرارة. إن طعام الرُضع يمكن ان يحتفظ بحرارته لمدة إذا قمت قبل البدء بتدفئة وعاء المخضوضات بماء ساخن.

التقطيع أو الهرس إلى قطع صغيرة
السرعة من 2–14، على شكل نبض مؤقت

يمكن هنا تقطيع أو هرس الأطعمة التالية: بقدونس، بصل، ثوم، جوز، خبز جاف، لحم.
لا يجوز هنا تقطيع أو هرس الأشياء التالية: الشوكلاتة، الجبنة القاسية، مكعبات الثلج، التوابل القاسية، القهوة.

أمثلة للتحضير بالشفرة ③ :

إن زمن التحضير الوارد في القائمة التالية إنما هو تقريبي، ويعتمد على نوعية والكمية وجودة الطعام المحضر:

الصنف	الكمية القصوى	شكل الإعداد	السرعة	شكل التشغيل	الزمن أو المرات
بصل	٧٥٠ غرام	على شكل مربعات	14	auto.pulse	١٥ مرة
جزر	١٠٠٠ غرام	على شكل قطع	14	I/on	٢٠ ثانية
خبز جاف	٦ قطع	على شكل مربعات	14	I/on	٤٥ إلى ٦٠ ثانية
بيض مسلوق	١٠ قطع	بيض كامل	7–9	auto.pulse	١٠ إلى ١٢ مرة
تفاح	٧٥٠ غرام	على شكل ارباع	7–9	I/on	١٠ إلى ١٥ ثانية
لحم بدون دهون	٧٥٠ غرام	قطع بطول ٣ سم	14	I/on	٤٥ ثانية
بقدونس بدون ماء	٢٠٠ غرام أو ٤ حزم	بدون عيدان أو جذور	14	I/on	٣٠ ثانية
جوز، لوز	١٠٠٠ غرام	كاملة	14	I/on	٤٥ إلى ٦٠ ثانية
جبنة (قاسية أو متوسطة القساوة)	٥٠٠ غرام	قطع بطول ٣ سم	14	I/on	٦٠ ثانية
جبنة طرية	٥٠٠ غرام	قطع بطول ٣ سم	14	I/on	٣٠ ثانية
شوكولاته	٤٠٠ غرام	على شكل قطع	14	I/on	٣٠ إلى ٤٥ ثانية
خليط العصير	٥ر١ لتر	تُفرم الفاكهه قبل صب السوائل قبل المزج بعد المزج	14 8	I/on	٦٠ ثانية
مايونيز (بيض، زيت، زخل، بهارات خردل مستردة)	٥ر١ لتر	على درجة حرارة البيئة وأضف الزيت بالتدريج	14	I/on	٧٥ إلى ٩٠ ثانية

أمثلة لتحضير حلويات صفيحة العسل أو الفطائر	تجهيز المكونات	السرعة	شكل التشغيل	الزمن اللازم
٢٠٠ غرام ليمون المسكر ١٠٠ غرام بندق	قطع صغيرة	14	I/on	٤٥ ثانية
١٨٠ غرام طحين، ٦ غرام خميرة	أضفها وأخلطها	14	I/on	٥ ثانية
١٠٠٠ غرام عسل (مائع، بارد)	أضفها وأخلطها	14	I/on	١٥ ثانية

أفرغ الخليط النـاتج على طبق خاص بحلويات الفرن مدهون ومرشوش بطحين ضعه في الفرن على حرارة ١٥٠ درجة مئوية ولمدة ٥٠ إلى ٦٠ دقيقة، يقطّع إلى قطع متوازية الأضلاع وهو ساخن.

K 3000

إن جهاز براون المتعدد النظم K 3000 يتألف من النموذج الأساسي K 2000 بالإضافة إلى صينية من الفولاذ النقي وكذلك من صينية نظام عام وخلاط زجاجي.

الصينية المتعددة الاستخدام (وعاء شفّاف)

هذه الصينية تستخدم للخلط والفرم والتقطيع بواسطة الشفرة ③ ولأغراض التقطيع والخلط البسيط تُستخدم الأسطوانة ⑤.

① غطاء مع فتحة تعبئة وأداة الحشو والدفع
② غطاء واقي
③ شفرة
④ الصينية المتعددة الاستخدام
⑤ الأسطوانات
- ⓐ أسطوانة لتقطيع البطاطا المقلية
- ⓑ أسطوانة لتقطيع الخضار لتحضيرها للشوربة
- ⓒ أسطوانة اتقطيع النـاعم ذات وجهين
- ⓓ أسطوانة ذات وجهين
- ⓔ أسطوانة الفرك أو الحك
- ⓕ حاملة الأسطوانات

(كل اللوازم التي تستخدم مع الصينية ذات المحور الرمادي، لونها كذلك رمادى).

الكية القصوى الممكن وضعها عند استخدام الشفرة ③ هي ٢ لتر سوائل عادية (ولمخضوضات ١٫٥ لتر).

من الأفضل استخدام كاس تحضير السوائل ⑧ للكميات القليلة.

الشفرة ③

حذارِ! هذه الشفرة حادة جداً.
يمكن استخدام هذه الشفرة للخلط والفرم والتقطيع وكذلك للعجن (مثال عجينة الخميرة لا يزيد وزنها على ١ كغ طحين بالإضافة للمكونات الأخرى على سرعة 2–7 ولمدة ٣ دقائق).

الغطاء الواقي ②

انزع الغطاء الواقي قبل كل استخدام لذلك، ضع الشفرة مع الغطاء الواقي على طاولة العمل ثم اضغط بعد ذلك على المقبض باتجاه الأسفل حتى يرتخي الغطاء الواقي (A). إن تركيب الشفرة في الصينية المتعددة الاستخدام ④ يمكن فقط في حال تم نزع الغطاء الواقي (B).

بعد استخدام الشفرة أعد تركيب الغطاء الواقي عليها وذلك بوضع الشفرة على طاولة العمل ويتوجب أن يكون رمز الغطاء الواقي في الجزء الأعلى من الشفرة، ركّب الغطاء الواقي فوق المقبض وامسكه بيد بشكل ثابت واضغط بشدّة باليد الأخرى على المقبض حتى تركب (C) الشفرة على الغطاء الواقي.

حذارِ!: إن الشفرة حادة جداً، لذا من الأفضل لمس المقبض فقط.

ضع كافة المواد في الصينية المتعددة الاستخدام بعد تركيب الشفرة.

أثناء إشغال الآلة يمكن إضافة السوائل عبر فتحة الغطاء.

بعد الاستخدام يجب أولا نزع الشفرة وعندئذٍ فقط يمكن إفراغ الطعام المحضر.

خلط الشوربة والمخضوضات وغيرها

السرعة من 7–14 ولمدة ٣٠ ثانية
عند معالجة الكمية القصوى من ٢ لتر إستخدم السرعة 8 حتى تتجنب الرغوة وفيضان السوائل.

ولمزج المخضوضات إستخدم ١٫٥ لتر كحد أقصى.

أدخل الفاكهه على شكل قطع واستخدم السرعة 14 للفرم الأولى ثم أضف السوائل على سرعة 7 واخلط حتى النهاية.

إنتبه! إن الحليب عند الخلط يعطي رغوة، لذا قلل الكمية المستخدمة حتى لا يفيض.

التقطيع والفرم

إستخدم السرعة 2–14 وانظر إلى القائمة التي تبين لك الكميات النموذجية للتحضير.